



KOMISJA
EUROPEJSKA

Bruksela, dnia 20.3.2014 r.
COM(2014) 174 final

ANNEXES 1 to 3

ZAŁĄCZNIKI

do wniosku

DYREKTYWA PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY

**w sprawie zbliżenia ustawodawstw państw członkowskich odnoszących się do kazein i
kazeinianów przeznaczonych do spożycia przez ludzi i uchylająca dyrektywę Rady
83/417/EWG**

ZAŁĄCZNIK I
KAZEINY JADALNE

I. NORMY MAJĄCE ZASTOSOWANIE DO JADALNEJ KAZEINY KWASOWEJ

(a) Podstawowe współczynniki składu

- | | | |
|----|---|----------------|
| 1. | Maksymalny poziom wilgotności | 12,0 % masy |
| 2. | Zawartość minimalna białek mleka obliczona na ekstrakcie suchym
90 % masy w tym zawartość minimalna kazein | 95 % masy |
| 3. | Zawartość maksymalna tłuszczu w mleku obliczona na ekstrakcie suchym | 2,0 % masy |
| 4. | Maksymalna kwasowość miareczkowa wyrażona w ml
decynormalnego roztworu wodorotlenku sodu na g | 0,27 |
| 5. | Zawartość maksymalna popiołu (włącznie
z P ₂ O ₅) | 2,5 % masy |
| 6. | Zawartość maksymalna laktozy bezwodnej | 1 % masy |
| 7. | Zawartość maksymalna osadów (cząsteczki wysuszone) | 22,5 mg w 25 g |

(b) Skażenia

Zawartość maksymalna ołowiu 1 mg/kg

(c) Zanieczyszczenia

Ciała obce (takie jak cząsteczki drewna, metalu, sierść lub części owadów) zupełny brak w 25 g

(d) Substancje pomocnicze w przetwórstwie i kultury bakterii

- (i) —kwas mlekowy
- kwas solny
 - kwas siarkowy
 - kwas cytrynowy
 - kwas octowy
 - kwas ortofosforowy
- (ii) — serwatka
- kultury bakterii wytwarzające kwas mlekowy

(e) Właściwości organoleptyczne

- | | | |
|----|----------------|---|
| 1. | <i>Zapach:</i> | Brak zapachów obcych |
| 2. | <i>Wygląd</i> | Kolor od białego do kremowego; produkt musi być pozbawiony jakichkolwiek grudek, które pozostałyby odporne na lekki nacisk. |

II. NORMY STOSOWANE DO JADALNEJ KAZEINY PODPUSZCZKOWEJ

(a) Podstawowe współczynniki składu

- | | | |
|----|--|----------------|
| 1. | Maksymalny poziom wilgotności | 12 % masy |
| 2. | Zawartość minimalna białek mleka obliczona na ekstrakcie suchym | 84 % masy |
| | w tym zawartość minimalna kazein | 95 % masy |
| 3. | Zawartość maksymalna tłuszczu w mleku obliczona na ekstrakcie suchym | 2 % masy |
| 4. | Zawartość minimalna popiołu (włącznie z P_2O_5) | 7,50 % masy |
| 5. | Zawartość maksymalna laktozy bezwodnej | 1 % masy |
| 6. | Zawartość maksymalna osadów (cząsteczki wysuszone) | 22,5 mg w 25 g |

(b) Skażenia

Zawartość maksymalna ołowiu	1 mg /kg
-----------------------------	----------

(c) Zanieczyszczenia

Ciała obce (takie jak cząsteczki drewna, metalu, sierść lub części owadów) —zupełny brak w 25 g

(d) Substancje pomocnicze w przetwórstwie

—podpuszczka spełniająca wymagania rozporządzenia (WE) nr 1332/2008;

—inne enzymy powodujące koagulację mleka, spełniające wymagania rozporządzenia (WE) nr 1332/2008.

(e) Właściwości organoleptyczne

- | | |
|------------|---|
| 1. Zapach: | Brak zapachów obcych |
| 2. Wygląd | Kolor od białego do kremowego; produkt musi być pozbawiony jakichkolwiek grudek, które pozostałyby odporne na lekki nacisk. |

ZAŁĄCZNIK II

JADALNE KAZEINIANY

NORMY MAJĄCE ZASTOSOWANIE DO JADALNYCH KAZEINIANÓW

(a) Podstawowe współczynniki składu

- | | | |
|----|---|----------------|
| 1. | Maksymalny poziom wilgotności | 8 % masy |
| 2. | Zawartość minimalna kazeiny proteinowej mlecznej obliczona na ekstrakcie suchym | 88 % masy |
| 3. | Zawartość maksymalna tłuszczu w mleku obliczona na ekstrakcie suchym | 2 % |
| 4. | Zawartość maksymalna laktozy bezwodnej | 1,0 % masy |
| 5. | pH | 6,0–8,0 |
| 6. | Zawartość maksymalna osadów (cząsteczki wysuszone) | 22,5 mg w 25 g |

(b) Skażenia

- | | |
|-----------------------------|----------|
| Zawartość maksymalna ołowiu | 1 mg /kg |
|-----------------------------|----------|

(c) Zanieczyszczenia

- | | |
|---|--------------|
| Ciała obce (takie jak cząsteczki drewna, metalu, sierść lub części owadów) w 25 g | zupełny brak |
|---|--------------|

(d) Substancje pomocnicze w przetwórstwie

(fakultatywne czynniki neutralizujące i czynniki buforowe)

- | | |
|--------------|---------|
| wodorotlenki | sodu |
| węglany | potasu |
| | wapnia |
| fosforany | amonu |
| cytryniany | magnezu |

(e) Właściwości

- | | | |
|----|------------------------|--|
| 1. | <i>Zapach:</i> | <i>Bardzo słabe obce aromaty i zapachy.</i> |
| 2. | <i>Wygląd</i> | <i>Kolor od białego do kremowego; produkt musi być pozbawiony jakichkolwiek grudek, które pozostałyby odporne na lekki nacisk.</i> |
| 3. | <i>Rozpuszczalność</i> | <i>Prawie całkowita rozpuszczalność w wodzie destylowanej, z wyjątkiem kazeinianu wapniowego.</i> |

ZAŁĄCZNIK III

Tabela korelacji

Dyrektywa Rady 83/417/EWG	Niniejsza dyrektywa
Art. 1	Art. 1 i 2
Art. 2	Art. 3
Art. 3	Art. 4
Art. 4 ust. 1	Art. 5 ust. 1
Art. 4 ust. 2 akapit pierwszy	Art. 5 ust. 2
-Art. 4 ust. 2 akapit drugi	Art. 5 ust. 3
Art. 5	Art. 2 lit. a) i b)
-	Art. 6 ust. 1
Art. 6 ust. 1	Art. 6 ust. 2
Art. 6 ust. 2	Art. 6 ust. 3
Art. 7	-
Art. 8	-
Art. 9	-
Art. 10	-
Art. 11	-
-	Art. 7
-	Art. 8
Art. 12	Art. 9
-	Art. 10
-	Art. 11
Art. 13	Art. 12
Załącznik I sekcja I	Art. 2 lit. d) i e)
Załącznik I sekcja II	Załącznik I sekcja I
Załącznik I sekcja III	Załącznik I sekcja II
Załącznik II sekcja I	Art. 2 lit. f)
Załącznik II sekcja II	Załącznik II:
-	Załącznik III: